



Istungidokument

B9-0211/2024

4.4.2024

RESOLUTSIOONI ETTEPANEK

vastavalt kodukorra artikli 111 lõikele 3

komisjoni delegeeritud määruse kohta, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 II ja III lisa teatava liha, kalandustoodete, piimatoodete ja munade hügieeni erinõuete osas (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
fraktsiooni PPE nimel

Euroopa Parlamendi resolutsioon komisjoni delegeeritud määruse kohta, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 II ja III lisa teatava liha, kalandustoodete, piimatoodete ja munade hügieeni erinõuete osas (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Euroopa Parlament,

- võttes arvesse komisjoni 14. detsembri 2023. aasta delegeeritud määrust, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 II ja III lisa teatava liha, kalandustoodete, piimatoodete ja munade hügieeni erinõuete osas (C(2023)08519),
 - võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklit 290,
 - võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004¹, milles sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid, eriti selle artikli 10 lõike 1 teise lõigu punkte a, c, d, e ja f ja artikli 11a lõiget 6,
 - võttes arvesse kodukorra artikli 111 lõiget 3,
- A. arvestades, et kalatoodete, eelkõige lõhilaste töötlemiseks on liikmesriigid välja töötanud traditsioonilise nn jäigastamise tehnoloogia; arvestades, et jäigastamine on suitsulõhe töötlemisetapp, mida tuntakse juba aastakümneid; arvestades, et see takistab kahjulike bakterite teket, aitab vältida toidu raiskamist ning tagab tootmis- ja tervishoiunõuete täitmise ja ühtlase kvaliteediga toote tarnimise;
- B. arvestades, et jäigastamine on tootmisetapp, kus töödeldud (suitsutatud või marineeritud) kalafilee temperatuuri alandatakse ajutiselt -2 °C ... -14 °C ni, et muuta mehaaniline viilutamine lihtsamaks ja tõhusamaks; arvestades, et sõltuvalt sellest, kas mehaaniline viilutamine toimub kõrgemas ($-2\text{...}-4\text{ °C}$) või madalamas (-7 °C ... -14 °C) jäigastamise temperatuurivahemikus, nimetatakse viilutamist vastavalt kas pehmeks (soft slicing) või kõvaks viilutamiseks (hard slicing);
- C. arvestades, et komisjoni delegeeritud määrusega kehtestatakse uus jäigastamise määratlus, millega jäigastamise ja sellele järgneva viilutamise lubatud ajavahemikku piiratakse meelevaldselt kuni 96 tunniga, võtmata seejuures arvesse liikmesriikide erinevaid tavasid ja kasutatavaid temperatuure ega nende mõju toiduohutusele;
- D. arvestades, et komisjoni delegeeritud määrus on vastu võetud ilma Euroopa Toiduohutusametiga (EFSA) konsulteerimata; arvestades, et selline konsulteerimine oleks äärmiselt väärtuslik ajakava ja rangete nõuete kehtestamiseks teiseste õigusaktide valdkonnas, millel on märkimisväärne mõju rahvatervisele, ning oleks kooskõlas ka terviseühitsuse põhimõttega;
- E. arvestades, et määruse (EÜ) nr 853/2004 artiklis 13 on sätestatud, et komisjon peab

¹ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

konsulterima EFSAga kõigis selle määruse kohaldamisalasse kuuluvates küsimustes, millel võib olla märkimisväärne mõju rahvatervisele, ning eelkõige enne ettepaneku tegemist kõnealuse määruse III lisa III jao laiendamiseks muudele loomaliikidele;

- F. arvestades, et erinevate tootmistsüklite puhul, kus kasutatakse erinevaid viilutamistehnikaid ja tootmismahte, võib olla vaja erinevaid ajavahemikke, kuid samas tuleb tõendada tarbijate ohutust;
- G. arvestades, et määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 10 lõike 1 esimeses lõigus on sätestatud, et kõnealuse määruse II ja III lisa võib muuta delegeeritud õigusaktidega, võttes arvesse asjakohaseid riskitegureid ja kui see on põhjendatud järgnevalt: a) toidukäitlejate ja/või pädevate asutuste kogemused, eelkõige HACCP-l põhinevate süsteemide rakendamisest saadud kogemused vastavalt kõnealuse määruse artiklile 5; b) komisjoni kogemused, eelkõige tema auditite tulemused; c) tehnoloogia areng ja selle praktilised tagajärjed ning tarbijate ootused toidu koostise suhtes; d) teaduslikud nõuanded, eriti uued hinnangud riskidele; e) toiduainete mikrobioloogilised ja temperatuurinõuded, f) muutused tarbimisharjumustes;
- H. arvestades, et Euroopa lõhesuitsutajate liidu (European Salmon Smokers Association) juhendis tunnistatakse, et jäigastamisetapi pikkus näib mõjutavat *Listeria monocytogenes*'e kasvukõvera ootefaasi, mis põhineb ADRIA 1999. aasta uuringul, vastavalt AQSi programmile, mida praktikas kontrollitakse toidu- ja söödaalase kiirhoiatussüsteemi kaudu esitatud hoiatuste põhjal; arvestades, et selline töödeldud lõhe jäigastamine temperatuurivahemikus $-7^{\circ}\text{C} \dots -14^{\circ}\text{C}$ kujutab seega endast üht võimalust *Listeria monocytogenes*'e ohu kontrollimiseks suitsutatud lõhes; arvestades, et arvatakse ka, et see hõlbustab viilutamisprotsessi, võimaldab tõhusamat viilutamist ja mastaapset tootmist ilma ohutust kahjustamata;
- I. arvestades, et komisjoni delegeeritud määrusega muudetakse määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao B osa, võimaldades asendada Euroopa Ühenduse (edaspidi „EC“) identifitseerimismärgi Euroopa Liidu (edaspidi „EL“) märgiga, mis tekitab muret muu hulgas Euroopa piimatoodete tootjate seas; arvestades, et identifitseerimismärgi mis tahes järsk muudatus võib põhjustada märkimisväärset halduskoormust ja lisakulusid ja suurendada märgatavalt jäätmekoguseid, kuna tekib vajadus pakendeid ja dokumente kohandada; arvestades, et sellised muudatused võivad põhjustada ekspordihäireid, sest pikeneb riikliku heakskiidu saamise ja dokumentide menetlemise aeg, samuti kolmandates riikides uuesti registreerimiseks kuluv aeg, mis tekitab tõsiseid takistusi eri loomseid saadusi käitlevatele ettevõtjatele;
1. esitab komisjoni delegeeritud määrusele vastuväiteid;
 2. teeb presidendile ülesandeks edastada käesolev resolutsioon komisjonile ning teatada talle, et delegeeritud määrus ei saa jõustuda;
 3. on seisukohal, et komisjoni delegeeritud määruse rakendamine ilma toiduohutusega seotud põhjustest lähtuva selge sisulise põhjenduseta võib:
 - a) kaasa tuua ulatusliku töökohtade kadumise, eelkõige traditsiooniliselt kalandussektorist sõltuvates piirkondades, mis võib pika aja jooksul märkimisväärselt takistada mõjutatud kohalike kogukondade ja nende

tervikpiirkondade arengut;

- b) negatiivselt mõjutada liidu kalatöötajate konkurentsivõimet ja kestlikkust ning negatiivselt mõjutada rohkem kui 50 % suitsulõhe tootjaid Euroopas, põhjustades tõsiseid puudujääke liidu siseturul, mis mõjutab kalatoodete kättesaadavust, tõstes seeläbi lõpptarbivate jaoks hindu ja suurendades sõltuvust impordist;
 - c) põhjustada ebaproportsionaalset toidu raiskamist;
4. rõhutab, kui oluline on anda tarbijatele usaldusväärset ja läbipaistvat teavet koos nõuetekohase märgistamisega, sealhulgas kalatoodete töötlemise kohta, ning kutsub komisjoni üles käsitlema märgistamise küsimust Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011² eelseisval läbivaatamisel;
 5. peab kahetsusväärseks, et komisjon ei ole konsulteerinud EFSAga teadusliku arvamuse osas, mis käsitleb suitsulõhe jäigastamist 96-tunnise ajavahemiku jooksul, ning kutsub sellega seoses komisjoni üles EFSAga konsulteerima ja küsima temalt aktiivselt nõu;
 6. kutsub komisjoni üles esitama uue delegeeritud õigusakti, millega tagatakse, et selles kehtestatud reeglid ja ajavahemikud põhinevad teaduslikel andmetel ning nende puhul järgitakse mittediskrimineerimise põhimõtet, võetakse arvesse Euroopa Parlamendi muresid ja järgitakse EFSA soovitusi;
 7. kutsub komisjoni üles uut delegeeritud õigusakti ette valmistades ajavahemike ja piirangute kindlaksmääramisel nõuetekohaselt arvesse võtma rahvatervise aspekti, eelkõige ohte, mis on seotud *Listeria monocytogenes*'e sagenemisega kalades sõltuvalt töötlemise ja säilitamise temperatuurist; kui ei teki rahvatervise seotud probleeme seoses *Listeria monocytogenes*'e sagenemisega kalades sõltuvalt töötlemis- ja säilitustemperatuuride erinevustest, kutsub komisjoni üles võtma ajakava kehtestamisel nõuetekohaselt arvesse jäigastamisprotsessi keerukust (kõik asjakohased tegurid ja komponendid, lähtudes sektori kogemustest, sealhulgas sisemised laborikatsed, logistika ja muud tegurid) ning konsulteerima nõuetekohaselt sidusrühmadega, kes esindavad kogu liidu lõhetöötlemissektorit;
 8. kutsub komisjoni üles lisama uude delegeeritud õigusakti läbivaatamisklausli seoses dünaamiliste muutuste ja kalandussektori parimate tavade pideva arenguga;
 9. kutsub komisjoni üles kas säilitama praeguse EC-märgi loomsete saaduste märgistamisel või kehtestama lõppmeetmena piisava pikaajalise üleminekuperioodi, mille pikkus on vähemalt kümme aastat, et minna märgistamisel üle lühendi „EL“ kasutamisele, võimaldades loomsete saadustega tegelevatel tööstusharudel kehtestatud muudatustega kohaneda;

² Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18).

10. teeb presidendile ülesandeks edastada käesolev resolutsioon nõukogule ning liikmesriikide valitsustele ja parlamentidele.